



Hefeteig für Osterhäschen

Zutaten:

250 ml heiße Milch
80 g Zucker
80 g Butter
1 Ei

1 Würfel Hefe oder
1 P. Trockenhefe

500 g Mehl
2 Prisen Salz

1 großes Eidotter

Zubereitung:

Die heiße Milch in eine große Rührschüssel geben und schwenken, damit sich die Schüssel erwärmt.

Zucker und Butter darin auflösen und Ei hinzugeben.

Die Hefe darüber bröckeln und unterrühren oder die Trockenhefe unter das Mehl mischen.

Mehl und Salz gut vermischt unterrühren, mit den Knethaken des Rührgeräts durcharbeiten und mit Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch abdecken. An einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Nochmals gut durchkneten, ausrollen und mit dem Hasen-Ausstecher oder frei mit der Hand Häschen formen. Mit verquirltem Eidotter einpinseln und aufs gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Ca. 8 Stück passen auf ein Blech.

Bei 180 ° 15 – 20 Minuten mit Ober- und Unterhitze backen.

Natürlich kann auch ein großes Osterbrot oder ein Osterkranz, wahlweise mit oder ohne Rosinen, bestreut mit Hagelzucker, aus der Teigmenge gebacken werden.

